कांबळगांव, जि. पालघर तसेच मुंढेगांव जि. नाशिक येथील मध्यवर्ती स्वयंपाकगृहाच्या संचलनासाठी सुधारित मार्गदर्शक तत्वे विहित करण्याबाबत.

महाराष्ट्र शासन

आदिवासी विकास विभाग

शासन निर्णय क्रमांक : शाआशा-२०१५/प्र.क्र.१०० (भाग-१)/का.१३-अ,

मादाम कामा रोड, हुतात्मा राजगुरु चौक,

मंत्रालय, मुंबई- ४०० ०३२.

दिनांक: १७ सप्टेंबर, २०२१.

वाचा :- १) आदिवासी विकास विभाग, शासन निर्णय क्रमांक : शाआशा-२०१५/प्र.क्र.१०० (भाग-१)/का.१३-अ, दिनांक २९ जुलै, २०१५

२) आदिवासी विकास विभाग, शासन पत्र क्रमांक : शाआशा-२०१५/प्र.क्र.१०० (भाग-१)/का.१३-अ, दिनांक २४ नोव्हेंबर, २०२०

३) आदिवासी विकास विभाग शासन निर्णय क्र.शाआशा-२०२०/प्र.क्र.११७/का.१३-अ दिनांक ३० डिसेंबर, २०२०.

प्रस्तावना :-

आदिवासी विकास विभागांर्तगत सध्या ४९९ शासकीय आश्रमशाळेतील सुमारे २ लाख विद्यार्थ्यांना शासनामार्फत जेवणाची व्यवस्था करण्यात येते. शासकीय आश्रमशाळेत स्वयंपाकी, कामाठी, यांच्या मदतीने जेवण तयार करण्यात येते. त्यासाठी आवश्यक अन्नधान्य, कडधान्य व इतर किराणा मालाचा शासनाकडून ई-निविदेद्वारे खरेदी करुन पुरवठा करण्यात येतो. तसेच तालुकास्तर व ग्रामीण भागातील वसतीगृहातील विद्यार्थ्यांसाठी भोजन ठेके नेमून ठेकेदारामार्फत भोजन पुरविण्यात येते.

२. विद्यार्थ्यांना चांगल्या प्रतीचे पुरेसे, आरोग्यदायी व सकस जेवण मिळण्यासाठी टाटा ट्रस्ट व अक्षय पात्रा फाउंडेशनच्या सहकार्याने कांबळगांव, जि. पालघर व मुंढेगांव जि. नाशिक येथे सबंधित शाळांच्या परिसरातील शासकीय आश्रमशाळा व वसतीगृहातील विद्यार्थ्यांना पौष्टीक व चांगला नास्ता, दोन वेळचे जेवण व अल्पोपहार पुरविण्यासाठी संदर्भिय दि.२९ जुलै, २०१५ रोजीच्या शासन निर्णयान्वये मध्यवर्ती स्वयंपाकगृह सुरु करण्यात आली. त्यानुसार उपरोक्त संस्थामार्फत ५ वर्षापर्यंत सदर मध्यवर्ती स्वयंपाकगृह चालविण्यास विभागाला सहकार्य केले. सदर कालावधी संपल्याने उक्त कांबळगांव, जि. पालघर व मुंढेगांव जि. नाशिक येथील मध्यवर्ती स्वयंपाकगृहांचे टाटा ट्रस्ट व अक्षय पात्रा फाउंडेशनकडून दिनांक ३१ डिसेंबर, २०२१ पर्यंत प्रायोगिक तत्वावर आदिवासी विकास विभागाकडे हस्तांतरण करुन त्याचे संचलनाकरिता सुधारित मार्गदर्शक तत्वे व अंमलबजावणीची कार्यपध्दती विहीत करण्याची बाब शासनाच्या विचाराधीन होती.

शासन निर्णय:-

शासकीय आश्रमशाळा व वसतीगृहातील विद्यार्थ्यांना पौष्टीक व चांगला नास्ता, दोन वेळचे जेवण तसेच अल्पोपहार पुरविण्यासाठी कांबळगांव, जि. पालघर आणि मुंढेगांव जि. नाशिक येथे टाटा ट्रस्ट व अक्षय पात्रा फाउंडेशनच्या सहकार्याने सुरु करण्यात आलेल्या दोन्ही मध्यवर्ती स्वयंपाकगृहांचे दिनांक ३१ डिसेंबर, २०२१ पर्यंत प्रायोगिक तत्वावर आदिवासी विकास विभागाकडे हस्तांतरण करण्यास शासन मान्यता देण्यात येत आहे.

२. अंमलबजावणीची कार्यपध्दती:-

१. मध्यवर्ती स्वयंपाकगृहाच्या दैनदिन कामकाजाचे व्यवस्थापन करण्याकरिता अपर आयुक्त यांचेमार्फत उपायुक्त / सहाय्यक प्रकल्प अधिकारी किंवा अपर आयुक्त ठरवतील ते राजपत्रीत अधिकारी यांची "नियंत्रण अधिकारी" म्हणून नेमणूक करण्यात येईल.

२. मध्यवर्ती स्वयंपाकगृहास शासकीय आश्रमशाळा जोडणे अथवा वगळणे याबाबतचा निर्णय संबंधीत नियंत्रण अधिकारी हे अपर आयुक्त यांच्या सल्ल्याने घेतील.

३. मध्यवर्ती स्वयंपाकगृहामधील २०,००० क्षमता विचारात घेवून मध्यवर्ती स्वयंपाकगृहापासून कमाल दोन तासाच्या प्रवासी अंतरावर असलेल्या शासकीय आश्रमशाळा / वसतीगृह / एकलव्य निवासी शाळा यांचा मध्यवर्ती स्वयंपाकगृहाच्या कक्षेत समावेश करता येतील.

४. मध्यवर्ती स्वयंपाकगृहासाठी आवश्यक धान्य-कडधान्य, किराणा, भाजीपाला, दूध व दूग्धजन्य पदार्थ, फळे, अंडी, अल्पोपहाराचे पदार्थ इत्यादी खाद्यपदार्थ, गॅस /इंधन पुरविणे तसेच आहार पोहोच करण्यासाठी वाहन पुरविण्यासाठी नोंदणीकृत नामांकित पुरवठादार/ठेकेदार यांचेकडुन ई-निविदा पध्दतीचा अवलंब करुन निश्चिती करण्यात येईल. सदर ई-निविदा प्रक्रिया आयुक्त, आदिवासी विकास, महाराष्ट्र राज्य, नाशिक यांचे स्तरावरुन राबविण्यात येईल. त्यासाठी दिनांक ३० डिसेंबर, २०२० रोजीच्या शासन निर्णयामधील तरतूदी व उद्योग विभागाचे खरेदीसंदर्भातील प्रचलित नियम लागू राहतील.

५. खालील बाबींमूळे मध्यवर्ती स्वयंपाकगृह हे तीन शिफ्टमध्ये चालविणे आवश्यक आहे.

a) भोजनाचा पुरवठा शाळेवर वेळेत व्हावा याकरिता भोजन पुरवठा करणाऱ्या व्हॅन्स सकाळी ६.०० वाजता मध्यवर्ती स्वयंपाकगृहातून निघतात.

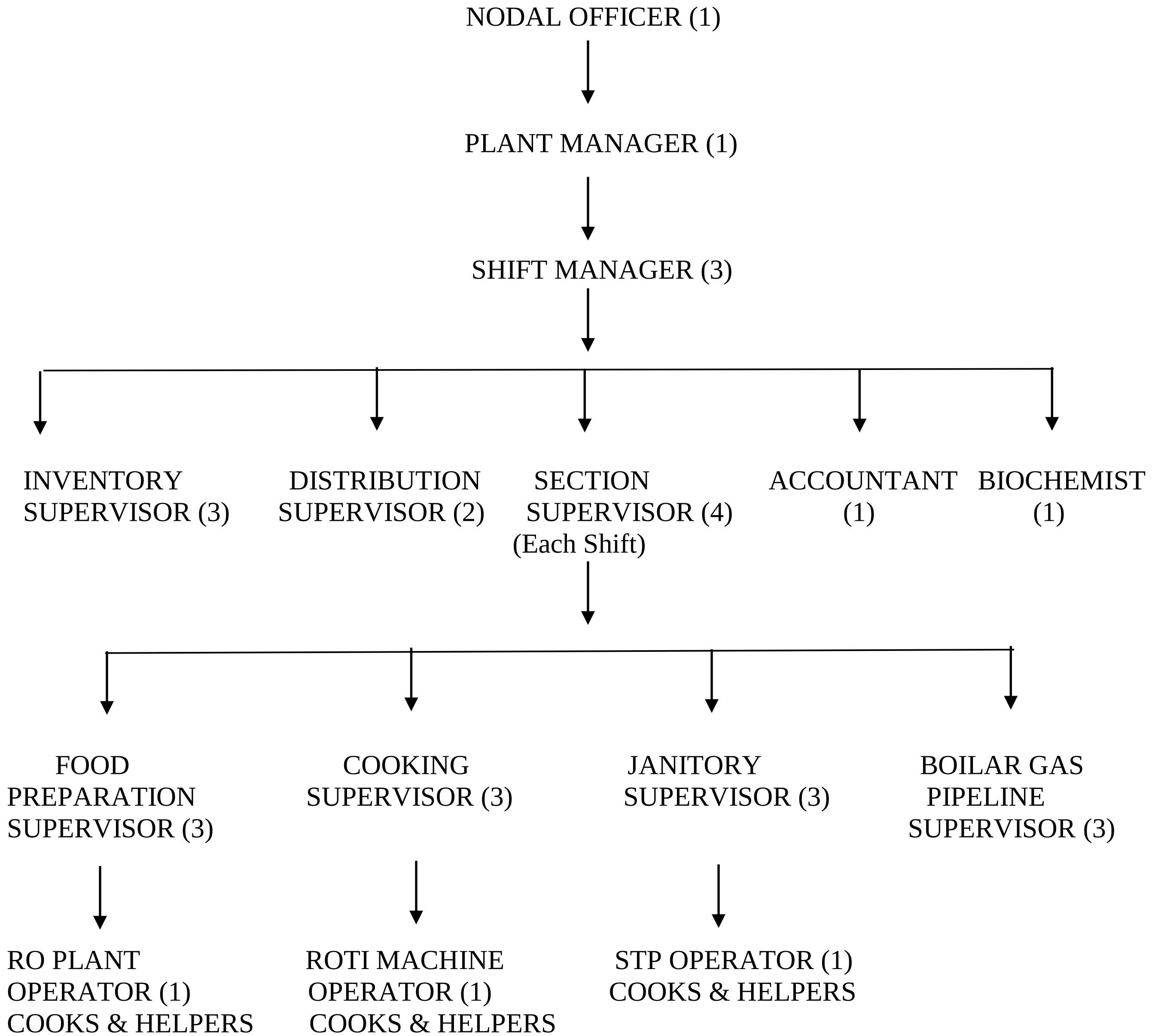
b) रात्रीच्या शिफ्टमध्ये सुमारे १० हजार अंडी उकडून सकाळी ५.०० वाजेपर्यंत तयार ठेवावी लागतात.

c) रात्रीच्या शिफ्टमध्ये दुपारच्या जेवणाची तयार करावी लागत असल्याने सुमारे १५०० किलो भाज्या या धूवून, सोलून व कापून ठेवाव्या लागतात.

d) रात्रीच्या शिफ्टमध्ये टिफिन कंटेनर धुवून त्याचे निर्जंतुकीकरण करावे लागते.

e) रात्रीच्या शिफ्टमध्ये कीड नियंत्रणासाठी आवश्यक ते उपाय करण्यात येतात.

३. मध्यवर्ती स्वयंपाकगृहाची संरचना :-



४. मध्यवर्ती स्वयंपाकगृहातील कर्मचाऱ्यांची निवड आणि वर्गीकरण

A. प्रतिनियुक्तीने भरण्यात येणारी पदे :

i. **Plant Manager (१) :** मध्यवर्ती स्वयंपाकगृहाच्या कामकाजाचा तीन वर्षापेक्षा अधिक अनुभव असलेल्या शिक्षण विस्तार अधिकारी/ अधिक्षक यांना अपर आयुक्त यांच्या सल्ल्याने नियंत्रण अधिकारी Plant Manager या पदावर नेमणूक देतील. मालाची खरेदी, गुणवत्ता नियंत्रण, वितरण, कार्यालयीन खाती, सर्व भागधारकांशी समन्वय, शिफ्ट व्यवस्थापकांचा अभिप्राय आणि तक्रारीचे निवारण इ. कामासाठी Plant

Manager हे जबाबदार राहतील. मध्यवर्ती स्वयंपाकगृहाच्या दैनदिन कामकाजाचा अहवाल नियंत्रण अधिकारी यांना देतील.

ii. **Shift Manager (३) :** नियंत्रण अधिकारी हे अपर आयुक्त यांच्या सल्ल्याने तीन शिप्ट करिता तीन अधीक्षकांची Shift Manager म्हणून नेमणूक करतील. मध्यवर्ती स्वयंपाकगृहाच्या वेगवेगळया विभागांमध्ये समन्वय राखणे, भोजनाची गुणवत्ता तपासणे तसेच शाळेवर वेळेत भोजनाचा पुरवठा करणे इ. जबाबदारी Shift Manager यांची राहील.

iii. **Inventory Supervisor (३) :** नियंत्रण अधिकारी हे अपर आयुक्त यांच्या सल्ल्याने तीन शिप्ट करिता तीन कनिष्ठ लिपीकांची Inventory Supervisor म्हणून नेमणूक करतील. कच्च्या मालाची मागणी नोंदविणे, मालाचे व्यवस्थापन करणे, Shift Manager यांना वेळोवेळी शिल्लक असलेल्या साठयाबाबत कळविणे तसेच खरेदीची ऑर्डर योग्यप्रकारे नोंदविणे व त्याची नोंद ठेवणे इ. जबाबदारी Inventory Supervisor ची असेल.

iv. **Distribution Supervisor (२):** नियंत्रण अधिकारी हे अपर आयुक्त यांच्या सल्ल्याने दोन कनिष्ठ लिपीकांची (Shift-१ व Shift- २ करिता) Distribution Supervisor म्हणून नेमणूक करतील. भोजन पुरवठा करण्यात येणाऱ्या आश्रमशाळा व वसतीगृहांच्या दैनदिन भोजनाची मागणी नोंदविणे व पॅकबंद कंटेनरमध्ये त्यांना आवश्यक असलेल्या भोजनाचा पुरवठा करणे इ. जबाबदारी Distribution Supervisor ची असेल.

v. **Food Preparation Supervisor (३) :** प्रत्येक शिप्ट करिता एक याप्रमाणे तीन वरिष्ठ स्वयंपाकी/ मदतनीस यांची Food Preparation Supervisor म्हणून काम पाहतील. मध्यवर्ती स्वयंपाकगृहातील भाजीपाला व इतर अन्न पदार्थांवर भोजन बनविण्यापूर्वी कराव्या लागणाऱ्या आवश्यक त्या प्रक्रिया पूर्ण करुन (उदा. कापणे, सोलणे, दळणे व धुणे इ.) ते पदार्थ स्वयंपाक कक्षाला पुरविण्याची जबाबदारी Food Preparation Supervisor यांची राहिल.

vi. **Cooking Supervisor (३):** प्रत्येक शिप्ट करिता एक याप्रमाणे तीन वरिष्ठ स्वयंपाकी हे Cooking Supervisor म्हणून काम पाहतील. स्वयंपाकगृहातील तांदूळ, दाळ व इतर पदार्थांची गुणवत्ता व स्वंयपाकगृहात भोजन बनविण्याची प्रक्रिया त्यांच्या देखरेखीखाल पार पडेल . स्वयंपाकगृहात शिजवलेले अन्न Distribution Section यांचेकडे वेळेत पोहचविण्याची जबाबदारी त्यांची असेल व ते यास जबाबदार असतील.

vii. **Janitor Supervisor (३) :** प्रत्येक शिप्ट करिता एक याप्रमाणे तीन कामाठी/मदतनीस हे Janitor Supervisor म्हणून काम पाहतील. मध्यवर्ती स्वयंपाकगृहाची साफसफाई,

स्वच्छता तसेच स्वयंपाकगृहाची उपकरणे, कंटेनर टिफिन धुणे, निर्जंतुकीकरण करणे व सुकविणे यास तो जबाबदार असेल तसेच Shift Manager यांना सुरक्षारक्षकांची यादी उपलब्ध करुन देण्यासही तो जबाबदार राहील.

viii. **Laboratory Assistant (१) :** नियंत्रण अधिकारी हे अपर आयुक्त यांच्या सल्ल्याने Laboratory Assistant यांची नेमणूक करतील. बायोकेमिस्ट यांना त्यांच्या कामात सहाय्य करणे, प्रयोगशाळेतील उपकरणांची देखभाल ठेवणे इ. कामास ते जबाबदार असतील.

ix. **Cooks & Helpers :** मध्यवर्ती स्वयंपाकगृहाच्या आवश्यकतेनुसार स्वयंपाकी व मदतनीस यांची शासकीय आश्रमशाळेतील कर्मचाऱ्यांमधून प्रतिनियुक्तीने नेमणूक करण्यात येईल.

B. **बाहयस्त्रोताद्वारे उपलब्ध करावयाची पदे (बाहय एजन्सीद्वारे)**

आयुक्त, आदिवासी विकास, नाशिक हे मध्यवर्ती स्वयंपाकगृहाकरिता आवश्यक असलेले कर्मचारी, तसेच आवश्यक असलेले अतिरिक्त कर्मचारी (सफाईगार / सुरक्षारक्षक) ही पदे बाहयस्त्रोताद्वारे विहीत पध्दतीने अवलंब करुन निविदा प्रक्रिया राबवून भरतील. सदर कर्मचारी हे ११ महिन्याच्या नुतनीकरणाच्या करारावर घेण्यात येतील. शासकीय कर्मचारी उपलब्ध झाल्यास बाहयस्त्रोताद्वारे भरण्यात आलेली कर्मचारी कमी करण्यात येतील.

i. **Accountant (१) :** मध्यवर्ती स्वयंपाकगृहाकरिता खरेदी करण्यात आलेल्या मालाचा हिशेब ठेवणे. खरेदीच्या पावत्या जतन करणे, स्वयंपाकगृहातील माल साठयाची नोंद ठेवणे, कर पावत्या जतन करणे, स्वयंपाकगृहाच्या खर्चाचा मासिक अहवाल तयार करणे. मध्यवर्ती स्वयंपाकगृहाच्या आर्थिक व्यवहाराच्या सर्व नोंदी अद्ययावत ठेवणे. तसेच Plant Manager यांनी सोपविलेली कामे करणे.

ii. **Biochemist (१) :** सदर कर्मचाऱ्याने Biochemistry / Dairy Chemistry / Food technology, Food and Nutrition या विषयात पदव्युत्तर पदवी संपादन केलेली असावी किंवा तो Bachelor of Technology in Dairy / Oil असावा. स्वयंपाकगृहातील अन्नपदार्थ, पाणी व शिजवलेले अन्न यावर रासायनिक आणि सुक्ष्मजैविक चाचण्या करुन भोजनाची गुणवत्ता तपासणे व त्याबाबतचा अहवाल Plant Manager व Shift Manager यांना देणे ही Biochemist ची जबाबदारी असेल. तसेच स्वयंपाकगृहाची अन्न सुरक्षा मार्गदर्शक तत्वे ही फुड सेफटी अँड स्टँडर्ड रेग्युलेशन्स, फायर ऑडिट कम्प्लेन्स किंवा स्वयंपाकगृहासाठी आवश्यक असलेल्या इतर कोणत्याही मानांकन परवान्यामधील नियमनुसार सुनिश्चित करण्याची त्याची जबाबदारी असेल.

iii. Roti machine operator (२) : चपाती मशीन हाताळण्याचा अनुभव असलेल्या दोन कर्मचाऱ्यांची Roti machine operator म्हणून नेमणूक करण्यात येईल. दोन्ही रोटी मशीनचे व्यवस्थापन करणे, त्याचबरोबर आश्रमशाळेतील स्वयंपाकी/ मदतनीस यांना रोटी मशीनचे प्रशिक्षण देणे व त्यावर देखरेख ठेवणे ही जबाबदारी Roti machine operator ची असेल.

५. वार्षिक देखभाल करार (Annual Maintenance Contract) :

मध्यवर्ती स्वयंपाकगृहात वापरली जाणारी उपकरणे ही अत्याधुनिक तंत्रज्ञानावर आधारित असल्याने वेळेवर तांत्रीक अडचणी येऊ शकतात. याकरिता त्यांची नियमितपणे देखरेख आणि आवश्यक ती दुरुस्ती/ सुधारणा करणे अत्यंत गरजेचे आहे जेणेकरुन स्वयंपाकगृह सुरळीतपणे चालविण्यास मदत होईल. याकरिता आयुक्त यांच्या स्तरावरुन सर्व मशीनच्या नियमित देखभालीसाठी निविदा काढण्यात येईल. यामध्ये स्पेअर पार्ट्स उपलब्धता आणि साइट दुरुस्तीसाठी खालीलप्रमाणे पुरेसे मनुष्यबळ उपलब्ध करुन देण्याची तरतुद असेल.

i. Boiler & gas pipeline Supervisor (२) : बॉयलर व गॅस पाईपलाईन याबाबतचे ज्ञान असलेले व ते हाताळण्याचा अनुभव असलेले दोन कर्मचारी १२ तासांच्या शिप्टवर तैनात करण्यात येतील. प्रेशार गेजचे व्यवस्थापन , रिफ्युअल तसेच त्यासंबंधीत इतर कामास ते जबाबदार असतील. तसेच पाईप लाईनच्या कोणत्याही भागात गळती होणार नाही याची जबाबदारी त्यांची राहील.

ii. RO plant operator (२) : RO plant चे ज्ञान असलेले व ते हाताळण्याचा अनुभव असलेले दोन कर्मचारी १२ तासांच्या शिप्टवर नियुक्त करण्यात येतील. शुध्द पाण्याचा पुरवठा करणे, सहाय्यकांच्या मदतीने पाण्याच्या टाक्या स्वच्छ ठेवणे तसेच पाण्याच्या पाईप लाईनची कोठेही गळती होणार नाही याची जबाबदारी त्यांची राहील.

iii. STP operator (२) : Sewage Treatment Plant हाताळणीचा अनुभव असलेले दोन ऑपरेटर १२ तासाच्या शिप्टवर flow meter, gauges, oil or sludge trappers, चे व्यवस्थापन करण्यासाठी नियुक्त करण्यात येतील. पाण्याच्या पाईपलाईनमध्ये कोणत्याही भागामध्ये गळती होणार नाही तसेच घनकचऱ्याची योग्य विल्हेवाट लावण्याची जबाबदारी त्यांची असेल.

६. स्क्रॅपिंग आणि नवीन उपकरणे धोरण खरेदी (Scrapping and purchase of new equipment policy) :

मध्यवर्ती किचनच्या ऑपरेशन दरम्यान तीन प्रकारच्या स्क्रॅप (श्रेणी) तयार होतात.

a. श्रेणी १ : Central Kitchen machines

b. श्रेणी २: Oil tin cans & gunny bags

c. श्रेणी ३: zero value left overs

अपर आयुक्त हे वर्गीकृत वस्तूंच्या स्थितींचे मुल्यांकन करण्यासाठी आणि त्यानुसार उपकरणे निर्लेखन करण्याकरिता निविदा काढतील. याकरिता सहाय्यक आयुक्त लेखा, नियत्रंण अधिकारी व प्टांट मॅनेजर यांची समिती गठीत करण्यात येईल. श्रेणी २ व श्रेणी ३ मधील बाबी निर्लेखित करण्याकरिता स्क्रॅप विक्रेता निवडण्यासाठी विहीत प्रक्रियेचा अवलंब करुन वार्षिक निविदा काढण्यात येईल. श्रेणी २ व ३ अंतर्गत येणाऱ्या बाबींचे पंधरा दिवसात निर्लेखन करुन त्याचा निधी संयुक्त खात्यावर वर्ग करण्यात येईल.

गठीत करण्यात आलेली समिती नवीन उपकरणे खरेदीसाठी बाजारपेठ संशोधनानंतर प्रस्ताव तयार करेल. सदर समिती उपकरणांची वैशिष्टये निश्चित करण्यासाठी सेंट्रल किचनच्या ऑपरेटरकडून किंवा क्वेस्ट सल्लागारांची मदत घेऊ शकते. या प्रस्तावाचे आयुक्त यांच्याकडून पूनर्विलोकन करुन यासाठी विहीत प्रक्रियेचा अवलंब करुन निविदा काढण्यात येईल. निविदेतील अटी / शर्तीस व खरेदीस प्रशासकीय मान्यता देण्याचे अंतिम अधिकार शासनास असतील.

७. सुकाणू समिती (Steering Committee) :-

अ) मध्यवर्ती स्वयंपाकगृहाचे कामकाज सुरळीत चालण्याचे अनुषंगाने आवश्यक त्या उपाययोजना करण्यासाठी पुढीलप्रमाणे सुकाणू समिती गठित करण्यात येत आहे.

१)	सचिव, आदिवासी विकास विभाग, मंत्रालय, मुंबई	:-	अध्यक्ष
२)	आयुक्त, आदिवासी संशोधन व प्रशिक्षण संस्था,पुणे	:-	सदस्य
३)	आयुक्त, आदिवासी विकास , आयुक्तालय, नाशिक	:-	सदस्य
४)	अपर आयुक्त, आदिवासी विकास, नाशिक / ठाणे	:-	सदस्य
५)	संबंधित उप सचिव/सह सचिव, आदिवासी विकास विभाग,मंत्रालय	:-	सदस्य
६)	संबंधीत मध्यवर्ती स्वयंपाकगृहाचे प्रकल्प अधिकारी	:-	सदस्य सचिव

प्रस्तुत सुकाणू समितीची दर तीन महिन्यांनी अथवा समितीने ठरविलेल्या कालावधीत बैठक होईल.

ब) सुकाणू समितीची कार्यकक्षा पुढीलप्रमाणे राहील.

१) सदर कार्यक्रमाची उद्दिष्टे निश्चित करणे.

२) निश्चित केलेली उद्दिष्टे साध्य होण्याबाबत वेळोवेळी आढावा घेणे.

३) राज्यातील अन्य ठिकाणी मध्यवर्ती स्वयंपाकगृह सुरू करणेसाठी निर्णय घेणे.

४) मध्यवर्ती स्वयंपाकगृहाच्या खर्चाचा सहामाही आढावा घेणे व त्याबाबत आवश्यक ती वाढ करणे व अन्य उपाययोजना सुचविणे.

८. सनियंत्रण समिती:-

अ) मध्यवर्ती स्वयंपाकगृहाच्या दैनंदीन कामकाजाबाबत येणाऱ्या अडचणी सोडवून दैनंदिन कामकाजावर नियंत्रण ठेवण्यासाठी पुढीलप्रमाणे सनियंत्रण समिती गठित करण्यात येत आहे.

१. सबंधित अपर आयुक्त, आदिवासी विकास	:-	अध्यक्ष
२. सहाय्यक आयुक्त (वित्त) अपर आयुक्त कार्यालय	:-	सदस्य
३. संबंधित प्रकल्प अधिकारी, ए.आ.वि. प्रकल्प	:-	सदस्य
४. संबंधीत नियंत्रण अधिकारी	:-	सदस्य सचिव

प्रस्तुत संनियंत्रण समितीची दर महिन्याला अथवा समितीने ठरविलेल्या कालावधीत बैठक होईल.

ब) सनियंत्रण समितीची कार्यकक्षा पुढीलप्रमाणे राहील

१. मध्यवर्ती स्वयंपाकगृहाच्या कामकाजाचा नियमीत आढावा घेणे.

२. मध्यवर्ती स्वयंपाकगृहाचे दैनंदीन कामकाज सुरळीत चालण्यासाठी उपाययोजना करणे.

३. आर्थिक खर्चावर नियंत्रण ठेवणे.

४. सुकाणू समितीपुढे ठेवण्याचे विषय निश्चित करणे.

९. आर्थिक बाबी :

१) संबंधित मध्यवर्ती स्वयंपाकगृहासाठी तीन महिन्यांचा निधी आगाऊ स्वरुपात संबंधित नियंत्रण अधिकारी यांचेकडे उपलब्ध करुन देण्यात येईल. सदर निधी त्यांनी आंहरीत करुन संयुक्त खात्यामध्ये जमा करावा.

२) कांबळगाव जि. पालघर व मुंढेगाव जि.नाशिक येथील मध्यवर्ती स्वयंपाकगृहाच्या नांवे बँकेत उघडण्यात आलेल्या खात्यावरील आर्थिक व्यवहार संबधित नियंत्रण अधिकारी व प्रकल्प अधिकारी यांचे संयुक्त स्वाक्षरीने करण्यात येतील

३) मध्यवर्ती स्वयंपाकगृहाच्या योजनेसाठी सबंधित नियंत्रण अधिकारी यांना आंहरण व संवितरण अधिकारी म्हणून घोषित करण्यात येत आहे.

४) आश्रमशाळा / वसतिगृहातील विद्यार्थ्यांचे जेवणासाठी प्रतिविद्यार्थ्यी प्रति महिना निवासी विद्यार्थ्याकरीता रुपये २२३७/- (सर्व करांसहीत) तसेच अनिवासी विद्यार्थ्याकरीता रुपये ११९२/- (सर्व करांसहीत) प्रति महा इतक्या दराने देण्यात येईल तसेच सदरची रक्कम अन्न धान्य, किराणा, भाजीपाला व इंधन यांची भाववाढ व इतर बाबी विचारात घेवुन सदर रकमेत दरवाढ करण्याबाबत सुकाणू समिती वेळोवेळी आढावा घेवुन निर्णय घेईल.

५) आश्रमशाळा / वसतिगृहातील विद्यार्थ्यांच्या जेवणासाठी मध्यवर्ती स्वयंपाकगृहामध्ये बहुतांश कामे यंत्राच्या सहाय्याने होत असल्याने अनेकदा आकस्मिक तांत्रिक अडचण / बिघाड निर्माण होतात, अशा वेळी शाळांवर भोजन पुरवठा करण्यास गैरसोय अथवा विलंब होवू नये करीता निर्माण झालेली

समस्या / बिघाड झाल्यानंतर ती तातडीने दुरुस्ती करणे आवश्यक असते. अशा वेळी निर्माण होणारी आकस्मिक समस्या / कामांच्या दुरुस्तीसाठी संबधीत नियंत्रण अधिकारी यांना विहीत पदधतीचा अवलंब करुन रु. ३.०० लक्ष (अक्षरी तीन लक्ष फक्त) इतक्या रकमेपर्यंत तातडीने खर्च करता यईल.सदरील खर्चास संनियंत्रण समितीची मान्यता घेणे बंधनकारक राहील.

६) मध्यवर्ती स्वयंपाकगृहाच्या विद्युत देयकासाठी होणारा खर्च मागणी क्र.टी-५,२२२५- अनुसुचित जाती, जमाती, इतर मागासवर्ग व अल्पसंख्याक यांचे कल्याण, ०२-अनुसुचित जमातींचे कल्याण, ७९६ जनजाती क्षेत्र उपयोजना ,(०१) जनजाती क्षेत्र उपयोजना (०१) (६०) आश्रमशाळा समुह लेखाशीर्ष २२२५ डी ७३४-(०६) दूरध्वनी, वीज व पाणी शुल्क अंतर्गत प्राप्त निधी मधुन खर्च भागविण्यात यावा . मध्यवर्ती स्वयंपाकगृहाचे दैनंदिन कामकाज हे यंत्राच्या सहाय्याने होत असल्याने मोठयाप्रमाणात वीजेचा वापर होत असतो व सदरच्या विद्युत देयकाची रक्कम जास्त असल्याने तसेच आश्रमशाळा समुह लेखाशीर्ष २२२५ डी ७३४-(०६) या लेखाशीर्षा खाली अनुदान उपलब्ध नसल्यास वीज देयक अदायगीस विलंब झाल्यास, विद्युत पुरवठा खंडित होवुन स्वयंपाकगृहाचे कामकाज विस्कळीत होवु नये या करीता तातडीची बाब म्हाणून स्वयंपकागृहाचे विद्युत देयक सयुंक्त खात्यातुन अदा करण्यात येईल, मात्र, नंतर सदरची रक्कम आश्रमशाळा समुह लेखाशीर्ष २२२५ डी ७३४-(०६) या लेखाशीर्षाखाली अनुदान उपलब्ध झाल्यानंतर कोषागारात पारीत व आंहरीत करुन मध्यवर्ती स्वयंपाकगृहाच्या सयुंक्त खात्यामध्ये जमा करण्यात यावी. सदरील खर्चास संनियंत्रण समितीची मान्यता घेणे बंधनकारक राहील.

७) मध्यवर्ती स्वयंपाकगृहामध्ये दररोज भोजन बनविण्याच्या प्रक्रियासाठी तसेच स्वयंपाकगृहाच्या स्वच्छतेसाठी मोठया प्रमाणात दैनंदिन पाण्याचा वापर होत असतो, पंरतु तांत्रिक अडचणीमुळे विद्युत पुरठा खंडीत झाल्यास अथवा पाणीपुरवठा करणाऱ्या मुख्यस्त्रोताच्या ठिकाणी पातळी कमी झाल्याने अत्यावंश्यक बाब म्हणून पर्यायी पाणी पुरवठा विहीत पध्दतीने पुरवठादार निश्चित करुन पाणी पुरवठा करुन घ्यावा व सदरच्या पाणीपुरवठा देयकाची रक्कम मध्यवर्ती स्वयंपाकगृहाच्या पाणीपुरवठा देयकासाठी होणारा खर्च मागणी क्र.टी-५,२२२५- अनुसुचित जाती, जमाती, इतर मागासवर्ग व अल्पसंख्याक यांचे कल्याण ,०२-अनुसुचित जमातींचे कल्याण,७९६ जनजाती क्षेत्र उपयोजना ,(०१) जनजाती क्षेत्र उपयोजना (०१) (६०) आश्रमशाळा समुह लेखाशीर्ष २२२५ डी ७३४-(०६) दूरध्वनी वीज व पाणी शुल्क अंतर्गत प्राप्त निधी मधुन भागविण्यात यावा. सदर लेखाशीर्षाखाली अनुदान उपलब्ध नसल्यास सदरचे देयक तातडीची बाब म्हणून सयुंक्त खात्यातुन अदा करण्यात यावे व नंतर सदरची रक्कम आश्रमशाळा समुह लेखाशीर्ष २२२५ डी ७३४-(०६) या लेखाशीर्षा खाली अनुदान उपलब्ध झाल्यानंतर सदरचे देयक कोषागारातुन पारीत व आहरीत करुन मध्यवर्ती स्वयंपाकगृहाच्या सयुंक्त खात्यामध्ये जमा करण्यात यावी. सदरील खर्चास संनियंत्रण समितीची मान्यता घेणे बंधनकारक राहील.

८) एका मध्यवर्ती स्वयंपाकगृहातुन एक किंवा अधिक विभाग / प्रकल्पांमधील आश्रमशाळेतील विद्यार्थ्यांना भोजन पुरवठा करण्यात येत असल्यास, ज्या प्रकल्प कार्यालयाच्या कार्यक्षेत्रात मध्यवर्ती स्वयंपाकगृह आहे ते प्रकल्प अधिकारी देयक अदायगीस सक्षम प्राधिकारी असतील.

९) वित्त विभाग शासन परिपत्रक क्रामांक संकीर्ण् -२०१८/प्र. क्र. ४४/कोषा. प्रशा-५ दिंनाक २८.०९.२०१८ अन्वेय देयकातुन नियमानुसार TDS कपात करणे बंधंनकारक राहील.

१०. मध्यवर्ती स्वयंपाकगृहातील भोजनाची रूपरेषा :-

१. मध्यवर्ती स्वयंपाकगृहात सोबत जोडलेले विवरणपत्र १ व २ नुसार १५ दिवसांत आहारात मेन्यू असेल. भोजनातील मेन्यू हा कच्च्या मालाच्या उपलब्धतेनुसार दिला जाईल.

२. दररोज एक स्वतंत्र पदार्थ देण्यात येईल यामध्ये जास्तीत जास्त हंगामी व ताज्या पालेभाज्यांचा समावेश असेल.

३. सकस आहाराकरिता भोजनाच्या मेन्यूमध्ये जास्तीत जास्त हंगामी पालेभाज्या जोडल्या जातील.

४. पंधरवाडयातून एकदा रात्रीच्या जेवणात मांसाहार दिला जाईल.

५. शेवगा, मेथी, कडीपत्ता ताजा वापरण्यात येईल.

६. ड्राय फिश पावडरचा वापर उपलब्धतेनुसार करण्यात येईल.

सदर शासन निर्णय महाराष्ट्र शासनाच्या www.maharashtra.gov.in या संकेतस्थळावर उपलब्ध करण्यात आला असून त्याचा संकेतांक २०२१०९१७१५३००५७१२४ असा आहे. हा आदेश डिजीटल स्वाक्षरीने साक्षांकित करुन काढण्यात येत आहे.

महाराष्ट्राचे राज्यपाल यांच्या आदेशानुसार व नावाने.

Digitally signed by Vijesing Fattesing Vasave
Date: 2021.09.17 15:31:44 +05'30'

(वि. फ. वसावे)
सह सचिव, महाराष्ट्र शासन

प्रत,

१. मा. राज्यपाल यांचे प्रधान सचिव, राजभवन, मलबार हिल, मुंबई.
२. मा. मंत्री आदिवासी विकास विभाग यांचे खाजगी सचिव.
३. मा. राज्यमंत्री आदिवासी विकास विभाग यांचे खाजगी सचिव.
४. सचिव (आदिवासी विकास विभाग) यांचे स्वीय सहाय्यक, मंत्रालय, मुंबई.
५. आयुक्त, आदिवासी विकास आयुक्तालय, महाराष्ट्र राज्य, नाशिक.
६. अप्पर आयुक्त, आदिवासी विकास आयुक्तालय, महाराष्ट्र राज्य, नाशिक.
७. सर्व संबंधित प्रकल्प अधिकारी, एकात्मिक आदिवासी विकास प्रकल्प.
८. महालेखापाल (लेखा परिक्षा),/ (लेखा अनुज्ञेयता), महाराष्ट्र-१, मुंबई.
९. महालेखापाल (लेखा परिक्षा),/ (लेखा अनुज्ञेयता), महाराष्ट्र-२, नागपूर.

१०. सर्व निवासी लेखा परिक्षा अधिकारी .

११. सर्व जिल्हा कोषागार अधिकारी.

१२. सर्व उप सचिव/अवर सचिव/कक्ष अधिकारी, आदिवासी विकास विभाग, मंत्रालय, मुंबई.

१३. युनिसेफ महाराष्ट्राचे प्रतिनिधी, अंधेरी, मुंबई-४०० ०९३.

१४. निवड नस्ती (का-१३-अ), आदिवासी विकास विभाग, मंत्रालय, मुंबई.

आदिवासी विकास विभाग, शासन निर्णय क्रमांक : शाआशा-२०१५/प्र.क्र.१००(भाग- १)/का.१३-अ, दिनांक:- १७ सप्टेंबर, २०२१ सोबतचे

परिशिष्ट - १

मध्यवर्ती स्वयंपाकगृहामार्फत त्या कार्यक्षेत्रातील शासकीय आश्रमशाळा व वसतीगृहातील विद्यार्थ्यांना द्यावयाचा नास्ता/जेवण याचा तपशील (Menu).

-: पहिला व तिसरा आठवडा :-

दिवस	नास्ता	दुपारचे जेवण	अल्पोपहार	रात्रीचे जेवण
सोमवार	शेव पोहा, केळी,उकडलेला अंडा, दूध	चपाती, तुरडाळ तडका, हरीत भाजी,भात	नाचणी लाडू, कोणतेही हंगामी फळ(लिची)	चपाती, मूगडाळ , कोबी, मटार ,बटाटा मिक्स व्हेज,भात
मंगळवार	उसळ पोहा, केळी, उकडलेला अंडा, दूध	चपाती, उडीद डाळ, पालक पनीर, भात	रोस्टेड मखाना, सिताफळ (कोणतेही हंगामी फळ)	चपाती, मिक्स डाळ, लाल भोपळा मसाला, भात
बुधवार	काळा चणा चाट, केळी, दूध मध्ये हॉर्लेक्स/कॉम्प्लॅन व यासारखी पोषण पावडर मिसळून देणे.	चपाती, दाल तडका, अंडा मसाला, (शाकाहारी:-आलु-मटार), भात	तिळ लाडू, केळी	चपाती, बिट रूट मसाला, तुरडाळ, भात
गुरुवार	शेवया उपमा, केळी, उकडलेला अंडा, दूध	चपाती, डाळ मखनी, मिक्स व्हेज, भात	चिक्कु(कोणतेही हंगामी फळ),रोस्टेड मल्टीग्रेन भेल (ओटस, बार्ली, ज्वारी इ.)	चपाती, आलू मटार/शेव भाजी, उडीद डाळ, भात
शुक्रवार	साबुदाणा खिचडी, उकडलेला अंडा, केळी, दूध	चपाती, मुगडाळ वरण, दुधी मसाला, भात	चिक्की (शेंगदाणा),पेरू (कोणतेही हंगामी फळ)	चपाती, मिक्स डाळ शिमला मिर्ची, दुधी हलवा ,भात
शनिवार	मिसळ पाव, केळी, दूध, उकडलेला अंडा,	चपाती, मिक्स दाळ, कोबी, भात	संत्री /लिंबू पाणी / मोसंबी,केळी चिप्स	चपाती, डाळ मखनी, दूधी, भात
रविवार	मोड आलेल्या कडधान्याची उसळ, उकडलेला अंडा, केळी, दूध	चपाती, डाळ तडका, फ्लॉवर, भात	मोहफुलांचा लाडू, नाशपती	हिरव्या भाज्यांचा मसाले भात, पापड, लोणचे, गाजर हलवा.

-: दुसरा व चौथा आठवडा :-

दिवस	नास्ता	दुपारचे जेवण	अल्पोपहार	रात्रीचे जेवण
सोमवार	पाव भाजी, अमुल लोणी क्युब, केळी, दूध, उकडलेला अंडा,	चपाती, डाळ मखनी, सोयाबीन मसाला,भात	डाळिंब ज्यूस (कोणतेही हंगामी फळ) शेंगदाणा लाडू	चपाती, आलू मटार, उडीद डाळ, भात
मंगळवार	अंडी बुर्जी (शाकाहारी:- सोया बुर्जी) केळी, दूध, उकडलेला अंडा,	चपाती, मिक्स डाळ, वाल पापडी, भात	मसाला पॉपकॉर्न, कीनु	चपाती, मुग डाळ/चणा डाळ,मिक्स वेज (हंगामी भाज्यांचे) , भात
बुधवार	लापसी, दूध, उकडलेला अंडा,	चपाती, मटन/चिकन,मसाला भाजी, भात	केळी, मोहफुलांची चकली	हरित भाज्यांचा मसाला भात, पापड, लोणचे
गुरुवार	भगर खिचडी, केळी,उकडलेले अंडे, दूध, उकडलेला अंडा,	चपाती, तुरडाळ तडका, लसून मेथी, भात	सफरचंद, मेथी खाकरा	चपाती, डाळ मखनी, फळ भाजी मसाला, भात
शुक्रवार	उसळ शेव, उकडलेले अंडे, केळी, दूध, उकडलेला अंडा,	चपाती, मुगडाळ वरण, बीट कोफ्ता , भात	संत्री /लिंबू पाणी / मोसंबी, शंकरपाळी	चपाती, मिक्स डाळ शिमला मिर्ची/ वाल पापडी/गवार, भात
शनिवार	रवा उपमा, केळी, दूध, उकडलेला अंडा,	चपाती, पालक पनीर,भात	पपीता, बेसन लाडू	चपाती, सपक वरण (तुरडाळ, हिरवी मिरची , आले), कोफ्ता, भात
रविवार	मोड आलेल्या कडधान्याची उसळ, उकडलेला अंडा, केळी, दूध	चपाती, सांबर, अंडा मसाला, भात	राजगिरा चिक्की, केळी	हिरव्या भाज्यांचा मसाला भात, पापड, लोणचे

टिप :-१) जिरा राईस/लेमन राईस/ऑनियन राईस / पुलाव यापैकी एक एका दिवसात किमान दोन वेळा देण्यात यावा.

२) चटणी/सॅलाड/पापड/लोणचे दुपारच्या किंवा रात्रीच्या जेवणातून दररोज देण्यात यावे.

३) चिक्कू, सिताफळ, स्ट्रौबेरी, सफरचंद,सत्री, मोसंबी इ. हंगामी फळे प्रतिविद्यार्थी ७५ ते १०० ग्रॅम या प्रमाणात द्यावेत.

४) लाडू १०० ग्रॅम,पॉपकॉर्न/ सुकी भेळ/ फरसाण प्रतिविद्यार्थी १०० ग्रॅम या प्रमाणात द्यावेत.

५) प्रतिविद्यार्थी १ अंडी व २ केळी याप्रमाणात देण्यात यावे.

६) प्रत्येक महिन्याच्या २ ऱ्या व ४ थ्या रविवारी मांसाहारी विद्यार्थ्यांस कमित कमी १०० ते जास्तीत जास्त १५० या प्रमाणात मटण /चिकन देण्यात यावे.

७) प्रत्येक महिन्याच्या २ ऱ्या व ४ थ्या रविवारी शाकाहारी विद्यार्थ्यांस शिरा/खिर/गुलाबजाम या सारखे गोड पदार्थ देण्यात यावे.

८) Food Safety & standerds (Fortification of foods) Regulations नुसार तांदुळ,गव्हाचे पिठ मधील folic acid, Iron, Vitamin B १२ आणि खाण्याचे तेलमधील Vitamin A & D आणि मिठामध्ये Iodine & iron या जीवनसत्वांचा समावेश असणाऱ्या पदार्थाचा पुरवठा करण्याबाबतची अट ई-निविदेमध्ये टाकण्यात यावी.

९) उक्त नमूद शासनाच्या मानकांनुसार विद्यार्थ्यांना ताजे व चांगल्या प्रतीचे भोजन देण्याची जबाबदारी सबंधित नियंत्रक अधिकारी यांची राहील.

१०) वरील नमूद मेन्यूतील अल्पोपहाराच्या पदार्थामध्ये उपलब्धतेनुसार बदल करण्याचे अधिकार नियंत्रक अधिकारी यांना राहतील.

११) लाडू तयार करण्यासाठी व त्याचे पॅकेजिंग करण्यासाठी आवश्यक नविन उपकरणांची खरेदी नियंत्रक अधिकारी यांनी करावी.

१२) मध्यवर्ती स्वयंपाकगृहामध्ये प्लास्टिक पिशवीचा वापर करण्यात येऊ नये.

Digitally signed by Vijesing Fattesing Vasave
Date: 2021.09.17 15:32:02 +05'30'

(वि. फ. वसावे)
उप सचिव, महाराष्ट्र शासन